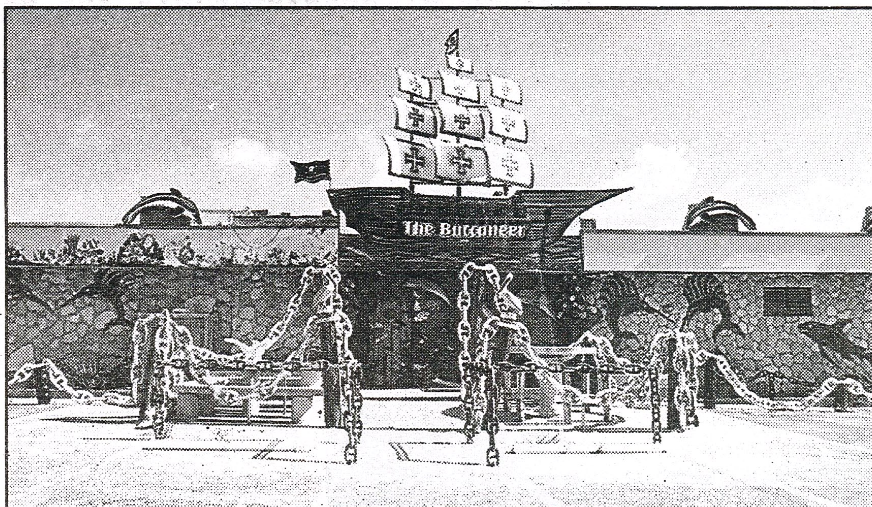
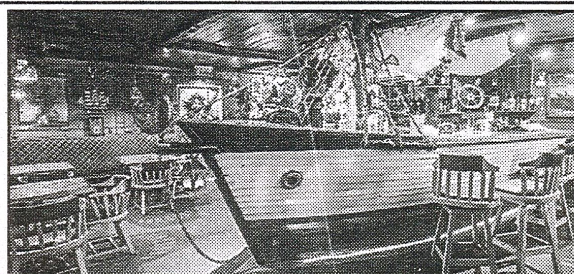
# Restaurantnan rond mundo cu a sobrevivi e pandemia di Covid-19 toch no por cu e crisis nobo





ORANJESTAD (AAN): Ora cu e Pandemia a dal duro na comienzo di 2020, un di e negoshinan cu a sufri mas hopi tabata Restaurantnan cu semper a sigui e modelo di negoshi pa sirbi cliente paden of den patio, sinta na mesa.

Lockdown na diferente pais, y reglanan estricto ta cuanto cliente por ta paden, of sinta na un mesa, a pone cu gerencia di mayoria Restaurant a dicidi na keda cera sperando di por habri porta bek ora cu e Pandemia finaliza. Algun di comienzo a opta pa cera nan negoshi. Na Merca, como 190.000 Restaurant a djis dicidi na cera nan porta pa semper durante Pandemia y no a habri mas.

Esey ta debi cu hasta Restaurantnan cu delicioso cuminda, staf competente y cushina limpi, hopi biaha tin di traha duro pa sobrevivi durante tempo normal. Pero ora cu casi no tin cliente debi na pandemia, esaki ta hopi duro.

Despues cu e pandemia a cuminza mengua y a cuminza permiti mas hende sinta paden di Restaurant, por a nota cu hopi a habri porta bek y cuminza sirbi cliente. Sinembargo clientenan a keda cu un sorto di 'miedo' y no tabata subi caya mas pa bay sinta den Restaurant pa come. Esaki a cuminza pone negoshi di restaurant bira uno cu margen hopi abao di ganashi. Pero loke mas nan no a spera, a yega na final di 2021.

**Scarcedad di producto:** Dificultad cu transporte, y pa colmo algun malesa di animal na otro pais, a crea scarcedad di cierto cuminda, y esaki a dal Restaurantnan tambe duro.

Tur sorto di cuminda a confronta problema su scarcedad, debi cu dado momento no tabatin suficiente container pa transport for di un pais pa otro. Tabatin scarcedad di Bacon, Chickenwings, Cream Cheese, cup chikito pa sauce, mushroom, demas productonan di galiña (e.o. Chicken Strips), y mas.

Aña 2022 a start cu e realidad terible cu prijs di container a subi astronomicamente, y esaki a pusha prijs di cuminda rond mundo. Restaurantnan a haya nan ta cambia prijs di nan productonan, y clientenan no ta compronde e motibo. Na Merca mes, como 85% di doñonan di Restaurant a raporta cu nan ganashi ta awor mucho menos compara cu prome cu e Pandemia. Y nan tur a raporta cu nan ta pagando hopi mas pa cumpra productonan. (Esey ta segun un encuesta haci na September 2021). Un caha di bacon na 2019 tabata wordo bendi na Merca pa $47.96. Awor na 2022, e mesun caha ey tin prijs di $85.58 na Merca.

Y na final di Februari 2022, diripiente e invasion Ruso riba Ucrania a dificulta e situacion aun mas! Prijs di combustible a subi drasticamente rond mundo, y esaki a pusha tarifanan di tur cos aun mas halto! Tur esaki, acopla cu e hecho cu wholesalernan local, pero principalmente esnan cu ta exporta no tur ora bay por cumpli cu pedidonan.

Restaurantnan cu ta pidi 10 caha di Chicken Wings, tin biaha ta ricibi 4 caha so, como cu no tin den stock. Hopi tin problema pa haya Salad Dressing, y esey ta algo cu por a nota ultimo lunanan na Aruba tambe. Dado momento tabata dificil pa haya Chicken Wings for di Merca, pero Aruba a acomoda door di importa di e.o. Hulanda y di Brasil.

Awor na 2022 debi cu hopi galiña na Merca a wordo haya contagia cu bird-flu, a pone cu e criadornan a mata miles di nan. Esaki na su turno awor a causa scarcedad di webo, y esey a pone cu prijs di nan tambe a subi. No lubida cu na hopi pais, prijs di azeta dushi a bira doble di loke e tabata antes.

E Pandemia na Aruba a pone cu varios Restaurant conoci a cera nan porta mesora! Tin di corda riba e famoso "Taste of Belgium" cu tabata den Palm Beach Plaza Mall, cu mesora na Maart 2020 a cera su portanan. Varios Restaurant mas den area di Noord y Palm Beach a cera nan porta, y nunca mas a habri.

**Buccaneer Restaurant:** Recien e propietario di Buccaneer Restaurant situa na Gasparito a anuncia cu nan tambe a dicidi na cera e negoshi aki cu ta wordo hasta considera un landmark desde su apertura na 1980. E restaurant di famia Munzenhofer ta unda bo ta wordo rondona pa e maraviya di naturaleza y e mundo bunita di e bida submarino, unda e huespednan ta come den un di e dos comedornan, rondona pa e acuarionan di mas grandi riba e isla. Algo cu semper a hala atencion ta e Bar cu tin den dje! E ta un berdadero boto piscado crioyo di Aruba, cu a wordo poni net na e entrada, y cu e Bartender ta sirbi publico paden.

Famia Munzenhofer no a informa e motibo pakico nan ta cera nan porta despues di 42 aña sirbiendo comunidad y turistanan. Pero nan a indica cu nan ta habri pa cualkier inversionista cu lo kier huur, of cumpra full e Restaurant.

Buccaneer Restaurant mes ta cera desde comienzo di e pandemia na Maart 2020, y no a habri mas.

Buccaneer Restaurant ta pertenece na Agua Restaurant NV, cu ta un compania cu a wordo funda dia 26 di Mei 1980. E Restaurant mes a bira activo dia 2 di December 1980. Nan Waiternan tabata wordo considera como esnan mihor, cu semper tabata duna e mihor conseho na e clientenan, y nan tin 'decision making power' pa cambia loke tin poni riba e plato, pa asina satisface e clientenan.

Semper nan a enfoca riba cuminda di lama, pero alavez nan tabata ofrece Steaks sublime, y tur nan side-dish tabata laga hende cu bon impresion atras, y barica yen. Un danki enorme na tur esnan cu a traha na Buccaneer Restaurant y cu a yuda Aruba goza di cuatro decada di fabuloso creacion di cuminda.

**Trahadornan decepciona:** E trahadornan tin mas di 2 aña caba na cas, y nan ta bisa cu nan no ta hayando pago, y no sa ainda kico lo pasa cu nan awor cu e restaurant a cera.

Empleadonan a compronde tambe cu ya ningun di e Acuarionan ta existi mas den e lugar. Y nan ta haya esey un gran lastima.

No a haya un splicacion exacto si acaso e empleadonan a busca abogado pa sali na nan interes. Pero hecho ta cu algun di e trahadornan aki tin casi 40 aña tambe trahando cu Buccaneer. Nan ta berdadero veterano y ehemplo di hospitalidad Arubiano. Awor cu tin hopi scarcedad di trahador algun caminda, kizas ta bon idea pa companianan check si por duna e ex-trahadornan aki un chens pasobra sigur semper nan a traha na e mihor interes di Food & Beverage na Aruba.